

## Trois générations de cuisiniers à Luins/VD

# Les délicieux malakoffs de Luins

A l'Auberge de Luins/VD, sur la route du Vignoble, on «cultive» les malakoffs depuis trois générations, ainsi que d'autres mets du terroir. Rencontre avec Laurent Marguerat.



Devant de gauche à droite: Keyla, Alessia, Rosette et Roland  
Derrière de gauche à droite: Laurent, Awa et Monique.



Les délicieux Malakoffs de Luins, à déguster avec les bons vins blancs de la région!

On ne va pas dire qu'il est tombé dans un malakoff quand il était petit. Parce que cela ne serait pas rendre justice à tous les plats concoctés par Laurent Marguerat dans son restaurant, l'Auberge de Luins, située au cœur du vignoble vaudois, juste au-dessus de Gland. Laurent Marguerat, 45 ans, a repris l'établissement de ses parents, qui le tenaient eux-mêmes de leurs parents. C'est donc simple: nous en sommes aujourd'hui à la troisième génération de Marguerat.

«Mes parents, Monique et Roland, ont travaillé ici près de 50 ans ici avant de passer le flambeau en 2012. Ce sont mes grands-parents, Rosette et Fernand, qui sont à l'origine de nos malakoffs en 1957», explique Laurent Marguerat qui a terminé l'Ecole hôtelière de Lausanne en 2002 avant de partir à l'étranger effectuer des stages et apprendre les langues. Toute la famille Marguerat habite Luins. Rosette, 99 ans, nous explique avoir commencé comme serveuse dans le restaurant à l'âge de 17 ans. «Puis nous avons repris l'affaire, avec mon mari. A l'époque, on faisait même la boucherie!», se souvient-elle.

Autres temps, autres mœurs. L'établissement a été rénové, agrandi. Il compte aujourd'hui 120 places, réparties sur trois salles, sans compter la terrasse de 80 places. Laurent travaille depuis douze ans avec son épouse, Awa. Il confectionne toujours des malakoffs, ces beignets de fromage qui se marient si bien avec un verre de chasselas. Ici, deux tiers de la clientèle - beaucoup de fidèles - viennent pour les malakoffs. Pour l'anecdote, sachez qu'il existe un championnat du monde des malakoffs et que le record de 21 pièces avalées est détenu par un jeune client, à l'occasion d'une «soirée à gogo». Ces soirées sans limite ont lieu les lundis et jeudis, tout au long de l'année, pour un forfait de 23 francs par personne.

Mais la carte de l'Auberge de Luins ne s'arrête de loin pas à cette spécialité vaudoise au nom russe (voir Gros Plan). En ce samedi matin ensoleillé, une réservation tombe pour un papet vaudois à 13 h. C'est aussi un plat emblématique du lieu, au même titre que l'entrecôte, le filet mignon ou la croûte aux morilles, le saucisson chaud et les röstis, les steaks

tartares ou les délicieux filets frais de féra du lac. Tous les plats sont bien entendu réalisés à partir d'ingrédients frais et la carte des vins fait la joie des connaisseurs.

### Les malakoffs s'invitent chez vous

Tandis que l'on s'active dans le restaurant pour le repas de midi, Laurent Marguerat prend le temps de nous montrer comment il façonne la si délicieuse boule de fromage, la pose sur son pain toast, la libère dans une huile pas trop chaude pendant cinq à six minutes. «Il doit être croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur», explique le cuisinier, ajoutant que depuis la période de la Covid, il a fallu se réinventer et que l'on peut désormais acheter des malakoffs à l'emporter, surgelés ou précuits. «Il suffit de les réchauffer au four à 180 degrés, précise-t-il. Nous faisons aussi de petites perles de Luins, sorte de mini-malakoff à déguster à l'apéro, délicieux par exemple avec une charcuterie». On en a déjà l'eau à la bouche! ■

AMANDA BLANC

### GROS PLAN

## Un nom qui nous vient de Crimée

L'histoire des malakoffs se trouve sans doute dans la carte des plats de l'Auberge de Luins. On y lit notamment que ce sont des soldats vaudois ayant servi dans l'armée française sous Napoléon III et participé à la prise de la forteresse de Malakoff à Sébastopol (Crimée), en 1855, qui inventèrent la recette du fromage à la friture dès leur retour au pays. Ils la popularisèrent et la baptisèrent «malakoff» en souvenir de leur campagne victorieuse.

Une certitude historique en tout cas: la bataille de Malakoff est un affrontement de la guerre de Crimée qui opposa les troupes russes aux corps expéditionnaires français et britanniques, se soldant par une défaite des Russes.